

Paris, le mardi 3 novembre 2020

Contacts Presse

Agence C3M
Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle AMIARD
michelle@agence-C3M.com

Laurence DELVAL
laurence@agence-C3M.com

MOTS-CLES : GASTRONOMIE / ACCORDS VINS et METS / DEJEUNER DE PRESSE

Invitation Presse : Journée gourmande en Haute-Marne **Mardi 3 novembre, à l'Abbaye de Auberive** Promenade oeno-gastronomique dans le Parc national de forêts

Le menu, mettant à l'honneur les champagnes de la Haute-Marne en accord sur des produits issus du Parc national de forêts, que nous vous invitons à découvrir est né de la collaboration inédite de Takashi KINOSHITA, chef du restaurant du Château de Courban avec André JACOULOT, chef des 3 Provinces à Vaux-sous-Aubigny (Haute-Marne), sur une proposition de Jean Dusaussay, chroniqueur et consultant sur les accords Vins & Mets.

Pourquoi cet événement ?



En novembre 2019, a été consacré le 11e parc national, le Parc national de forêts. Cet espace d'exception, avec ses grandes forêts de feuillus de plaine, est situé au cœur du département de Haute-Marne et de son voisin Côte-d'Or. La Haute-Marne, y trouve l'occasion de mettre un nouveau coup de projecteur sur son territoire nature, et les produits et talents qui s'y développent. 250 000 hectares de forêts préservée, 2 000 kilomètres de rivières, cinq lacs ont en effet depuis des décennies, vu s'épanouir des activités réceptives et de loisirs, une grande diversité de produits de bouche et une cuisine inspirée.

Nous vous proposons de venir rencontrer les produits et déguster sur le territoire un menu conçu spécialement pour l'occasion, né de la collaboration de deux chefs qui œuvrent d'habitude chacun dans leur registre.

L'Agenda

10 h 17 – Départ depuis la gare **PARIS GARE DE LYON**, arrivée à Dijon, à 11h57 - Transfert depuis la route vers l'Abbaye d'Auberive

13 h 00 – 16 h 00 : Déjeuner avec dégustation commentée « Accords Mets & Vins » ; des ponctuations et récréations avec présentation des produits issus du territoire, présentation des chefs, promenade dans les hauts-lieux de l'Abbaye....

16 h 45 : Retour sur Paris (18h01, train à la Gare de Dijon Ville)

19 h 38 : Arrivée à la **GARE DE LYON**

Car il n'y a rien de mieux qu'un bel accord pour savourer un vin

Les champagnes viennent de 6 maisons, Peligri, Mocquart-Esmard, Godin-Schuester, Nicolas Bass, Hudelet, Daubanton. Le vin est fourni par Le Muid Montsaigeonnais.

Le menu en sept services, dressé dans la salle de l'Orangerie à l'abbaye d'Auberive, met en bouche une promenade oeno-gastronomique dans le Parc national de Forêts autour des produits issus du Parc.

Les deux Chefs haut-marnais ont chacun choisi 3 champagnes et proposé un mets sur chacun, le dessert a été élaboré par la chef pâtissière de Courban.

A propos des deux chefs...

André Jacoulot, Chef des 3 Provinces, Maître Restaurateur, décline une cuisine de tradition, dans son établissement situé entre Dijon et Langres (<http://www.levauxois.fr/restaurant.php>)

Takashi KINOSHITA, Chef cuisinier japonais formé à la gastronomie française, a rejoint le restaurant du Château de Courban en 2015, et a obtenu une étoile au Guide Michelin en 2018.

Sa chef Pâtissière, Sae ASEGAWA, y officie depuis 2015. (<https://chateaucourban.com/fr/restaurant-gastronomique.html>)

... Et de la collaboration avec Jean Dusaussoy (SEPTIÈME GOÛT)

Correspondant parisien pour Terre de vins de 2012 à 2015, puis chroniqueur pour des titres comme le JDD, Paris Match, M le magazine du Monde, Gault & Millau, Cuisine & Vins de France, Flacons pour les accords sur le Champagne ou En Magnum pour qui il traite les accords sur le Cognac, Jean Dusaussoy s'est spécialisé sur les accords mets & vins en fondant, avec Sébastien Ripari, le magazine en ligne, Septième Goût puis en travaillant sur les Accords Insolites. (www.septiemegout.com).



Les producteurs de la Haute-Marne à l'honneur

Des dizaines de productions artisanales s'épanouissent sur le territoire de la Haute-Marne. Elles sont souvent primées dans leur catégorie, démontrant que l'esprit d'entreprise, la capacité d'innovation, la nature généreuse de la Haute-Marne, permettent de belles réussites. La production alimentaire haut-marnaise... témoigne tantôt de l'enracinement de savoir-faire locaux, sur des générations, tantôt d'un pari gagné par des nouveaux venus créant des activités ex nihilo (miel, vins de groseilles et de cassis, eau de vie, foie gras, escargots, safrans, pâtes, huiles essentielles et alimentaires, terrines, pigeons, la confrérie de la truffe de Bourgogne en Haute-Marne, la confrérie des Tastes-Fromages de Langres...)

Plus ici : http://agence-c3m.paris/wp-content/uploads/2020/02/salon-agri_maj2020_brochure_g.pdf

et : <https://www.tourisme->

[hautemarne.com/Portal Upload/Files/PRESSE/2020/Dossier_Presse_INSPARATION\(S\)_autour_du_Parc_national_de_for%C3%AAAs.pdf](https://www.tourisme-hautemarne.com/Portal Upload/Files/PRESSE/2020/Dossier_Presse_INSPARATION(S)_autour_du_Parc_national_de_for%C3%AAAs.pdf)

A propos du lieu, l'abbaye d'Auberive

L'abbaye cistercienne d'Alba Ripa, fondée en 1135 par 12 moines venus de l'abbaye de Clairvaux est un témoin des grands mouvements de notre histoire. Elle appartient depuis 2004 à la famille Volot qui en a fait un centre culturel très vivant. Elle est située à 25 mn de Langres, sur le Parc national de forêts.

Plus ici : <https://abbaye-auberive.com>



A propos du Parc national de forêts, en Champagne et Bourgogne

La champagne et la Bourgogne se marient pour le meilleur, la naissance du 11e parc national français : le Parc national de forêts. Une création qui concrétise dix années de préparation pour le seul parc national français dédié à la forêt et à ses habitants, qu'elle fait vibrer et qui la font vivre.

C'est au tour des forêts de Champagne et Bourgogne d'être inscrites sur la prestigieuse liste des parcs nationaux. Ici, tout sera désormais mis en œuvre pour préserver, gérer et mettre en valeur de façon exemplaire la nature et les paysages. Les parcs nationaux sont des espaces protégés créés pour sauvegarder des patrimoines naturels et culturels reconnus comme exceptionnels. Les activités humaines sont également reconnues lors d'un classement en tant que parc national : ici, les filières d'excellence de l'agriculture (550 exploitations) font la fierté et le dynamisme du territoire. L'écotourisme, la récolte de truffes de Bourgogne (un champignon de fin d'automne) et l'élevage d'abeilles sont des activités qui devraient se développer particulièrement dans le Parc national de forêts.

En chiffres : 50 millions d'arbres (charmes, chênes, frênes, hêtres, pins sylvestres, érables champêtres), 71 communes en Côte-d'Or et 56 communes en Haute-Marne

Plus ici : <https://www.tourisme->

[hautemarne.com/Portal Upload/Files/PRESSE/2020/Dossier_Presse_INSPARATION\(S\)_autour_du_Parc_national_de_for%C3%AAts.pdf](https://www.tourisme-hautemarne.com/Portal Upload/Files/PRESSE/2020/Dossier_Presse_INSPARATION(S)_autour_du_Parc_national_de_for%C3%AAts.pdf)



A propos de la Haute-Marne

Vous situez la Haute-Marne ? Entre Alsace et Île-de-France, à 2h10 de la gare de l'Est. Dans la région Grand Est.

Avec 250 000 hectares de forêt, 1 800 km de rivières, 5 lacs, la Haute-Marne compte parmi les départements les plus verts de France qui accueille depuis novembre 2019 le Parc national de forêts.

C'est donc un territoire à taille humaine. On surfe ici en haut débit (pour 100% des habitants - hors zones AMII développées par les opérateurs privés -, même dans les plus petites communes) et l'activité économique est aussi industrielle. Le département héberge de longue date des activités industrielles avec des groupes connus dans le monde, des PME-PMI et des indépendants. Des histoires d'entrepreneurs qui créent, innovent, fabriquent, se développent, exportent.

Plus ici : <http://respirez-inspirez.com/>

<https://www.tourisme-hautemarne.com/>

Actualité - 2020 est l'année de tous les anniversaires pour Charles de Gaulle.

Les 80 ans de l'appel du 18 juin, les 130 ans de sa naissance à Lille, les 50 ans de sa mort à Colombey-les-Deux-Églises, le village de Haute-Marne que le général avait choisi pour en faire sa résidence :